

L'innovation, voilà notre recette

# HUGENTOBLER

## Swiss GreenVac®

### ***Intelligent. Conditionnement sous vide dans les bacs GreenVac***

*Grace à GreenVac production plusieurs jours à l'avance, amélioration de l'efficacité du personnel, augmentation de la qualité, saveur et couleur des légumes* ■

*Pas de pression, ce qui évite la déformation des produits* ■

*Prix d'achat plus intéressants, pas de restes, offre plus attrayante* ■

*Idéal pour le transport et la régénération dans le bac – pour crèches, catering et banquets* ■



# Conditionner sous vide dans le bac, sans sachet – même les aliments délicats.



## Conditionnement

**Produits non manufacturés:** déposer dans le bac la salade, les baies, le fromage, les champignons, la pâtisseries et autres produits qui ne pouvaient être conditionnés sous vide jusqu'à présent. Ajuster le couvercle et la soupape et réfrigérer à 4°C. Le bac GreenVac spécialement renforcé est prêt pour la mise sous vide.

**Produits cuits:** déposer légumes, viandes et garnitures dans le bac GreenVac, réfrigérer dans le refroidisseur/congélateur FrigoJet à 4°C.



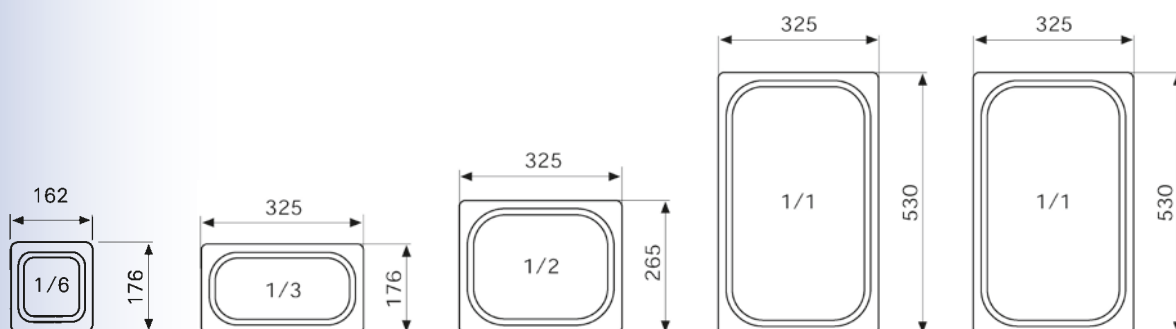
## Mise sous vide

Grâce à un simple adaptateur, il est possible d'utiliser la plupart des machines de mise sous vide habituelles ou les pompes mobiles GreenVac. Insérez simplement le tuyau d'aspiration dans la soupape du couvercle GreenVac. Sous l'effet de la dépressurisation, le récipient GreenVac se ferme de lui-même pendant le processus de mise sous vide. GreenVac permet désormais de conserver le contenu plus longtemps et de lui conserver un aspect appétissant. Les plats cuits réfrigérés peuvent se conserver jusqu'à 10 jours («freeze'n'go»).



## Ouverture

Soulever le couvercle avec le pouce et laisser le vide d'air s'échapper. Le contenu est immédiatement disponible. Il suffit de quelques secondes pour procéder de la mise sous vide à la réouverture. Le bac GreenVac peut donc être de nouveau mis sous vide à la fin du service ou après chaque utilisation.



Dimensions:

Profondeur (mm):	150	150	150	100	150
Litres:	1.5	3.0	5.6	7.6	13.5

Un set GreenVac contient: récipient, couvercle, joint, soupape

### Accessoires pour bac GreenVac:

- Fonds perforés (pour 1/3, 1/2, 1/1)
- Joint
- Soupape
- Goujons de séparation de niveau pour fonds (set de 4 pc.)
- Etiquettes
- Système «freeze'n'go»

**HUGENTOBLER**  
Système de cuisson suisse®

CH/UE

Hugentobler Système de cuisson suisse SA  
Gewerbstrasse 11 • CH-3322 Schönbühl/BE  
Tél. +41 (0)848 400 900 • Fax + 41 (0)31 858 17 15  
www.hugentobler.com • info@hugentobler.com